

Z notatnika blogerki kulinarnej

W przeddzień mojego powrotu do domu byłam nadal na Podkarpaciu, więc urządziłam sobie kulinarny wояż po rzeszowskich restauracjach i pubach. Początkowo krótka przechadzka mimochodem zmieniła się w wielogodzinne zwiedzanie. Trafiłam do lokalu przy alei 3 Maja. Ta dawna garkuchnia, w której drzewiej wydawano bogracz, teraz jest restauracją „Rzeszowskie Specjały” (lub restauracją Rzeszowskie Specjały).

Ale od początku. Było już wpół do ósmej, więc wbiegłam tam, by mi nie zamknięto. Żwawo złożyłam zamówienie i przycupnęłam przy bufecie wśród rzeszowian. Wystrój naprawdę pierwszorzędny. Aranżacja w stylu loftowo-industrialnym przyciągała uwagę. Naokoło panował półmrok, co dodatkowo tworzyło oszczędny, lecz przytulny design. Nie zauważyłam żadnych zbędnych ozdób, oprócz rzadko spotykanego bukszpanu czy tui, które stały w karafkach na każdym stoliku. Dziwne połączenie – pomyślałam. Moje rozmyślenia szast-prast przerwał kelner, który w te pędy podawał kolejne specjały. Rarytasy serwowane przez kuchmistrza wyglądały niebanalnie i arcyciekawie. Zamówienie zrealizowano rachciach, chyba jeszcze nigdy tak ekspresowo nie zostałam obsłużona. Wpierw lekkostrawna (lub lekko strawna) bruschetta z pomidorami i mozzarellą. Następnie chłodnik ogórkowo-rzodkiewkowy, tudzież schab długodojrzewający z sałatką z półmiękkich odżywczych brokułów w dressingu z niebieskiego sera. A z legumin? Zwyciężyły muffinki z dipem żurawinowym i frużelina malinowa, które już wkrótce możecie znaleźć na moim blogu. Oprócz tego na talerzach innych osób widziałam jarmuż, risotto, jarzyny, nawet jeżyny, rzeżuchę i krakersy z anchois. Przeróżne smaki w jednym miejscu.

Konsumowałam bardzo szybko, myśląc, że za chwilę menedżer (menadżer) z karbunkulem na palcu zamknie lokal, i wtedy znienacka podszedł do mnie charyzmatyczny kucharz. Trochę bajdurzył, ale dowiedziałam się czym przygotowuje swoje potrawy ta megagwiazda sztuki kulinarnej. Smak zawdzięcza pieprzowi cayenne i soli himalajskiej, uwielbia sos beszamelowy. Mówił też o hermetyzowaniu żywności. Na koniec poczęstował mnie herbatą z liści wierzbówki kiprzyicy. To dzięki niemu zjadłam to wszystko za półdarmo. Nasze gadu-gadu trwało ponad dwie godziny i gdy tylko zauważyłam, że mży na zewnątrz, urwałam w pół słowa i wyszłam. Wprawdzie to nie było grzeczne, ale cóż.

Poniewczasie okazało się, że ten kucharz to Ksawery Kseon pół Polak, pół Francuz, syn znanej psycholożki z Łądka-Zdroju, który miał restaurację przy ulicy Świętego Marka w Krakowie (ul. św. Marka), gdzie rok temu walczył o Gwiazdkę Michelin. Uwierzyć